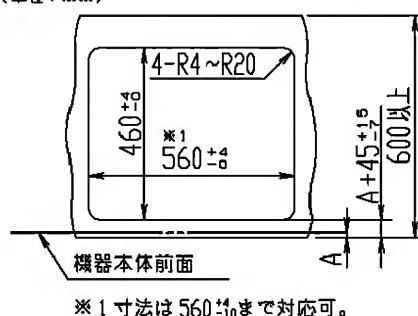


定格・仕様

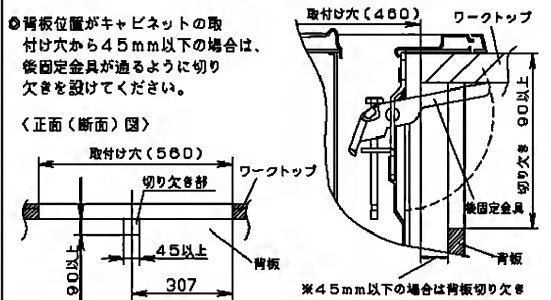
定 格 電 圧			単相200V(50/60Hz)		
定 格 消 費 電 力			5800W		
大きさ (約)	外 形 寸 法		幅599×奥行577×高さ230mm (ワークトップの上高さ11mm)		
	グ リ ル 内 寸		幅260×奥行354×高さ122mm		
質 量 (重 さ)			約23.0kg(付属品は除く)		
発熱体	右 ヒ ー タ ー		誘導加熱式コイル(1H)	3000W 直径190mm	
	左 ヒ ー タ ー			3000W 直径190mm	
	中 央 ヒ ー タ ー			1500W 直径140mm	
	グ リ ル ヒ ー タ ー		シーズヒーター 1950W		
電 力 調節範囲 (約)	右 ヒ ー タ ー		タ ッ チ キ ー	120W相当～3000W 10段階調節	
	左 ヒ ー タ ー			120W相当～3000W 10段階調節	
	中 央 ヒ ー タ ー			90W相当～1500W 7段階調節	
	グ リ ル ヒ ー タ ー			(手動)900W相当～1600W相当 3段階調節 (自動)750W相当～1950W	
コ ー ド			3心EPゴムキャプタイヤケーブル 長さ0.7m		
プ ラ グ			2極・接地極付 30A・250V 		
材 質 ・ 加 工 ・ 色	1	ト ッ プ プ レ ー ト	結晶化ガラス		
	2	ト ッ プ フ レ ー ム U	SUS		
	3	吸 ・ 排 気 パ ネ ル	鉄板(グレー)		
	4	グ リ ル ド ア	ガラス		
	5	グ リ ル 把 手	PBT+PET樹脂(シルバー)		
	6	電 源 ス イ ッ チ	ポリアミド樹脂(グレー)		
	7	操 作 板	ポリカーボネート		
	8	グ リ ル 受 け 皿	鉄板(黒色)		
	9	グ リ ル 焼 き 網	ステンレス・フッ素処理		
	10	サ イ ド カ バ ー 左	PBT(黒色)		
	11	サ イ ド カ バ ー 右	PBT+ABSアロイ樹脂(シルバー)		
	12	前 飾 り 枠	鉄板(黒色)		
保護機能	●揚げ物そり鍋自動OFF(左右1H) ●空焼き自動OFF(1H) ●鍋なし自動OFF(1H) ●切り忘れ自動OFF(1H・グリルヒーター) ●小物自動OFF(1H) ●グリル高温自動OFF(グリルヒーター) ●温度過昇防止(1H)				
※ご推奨コンセント(別途工事)パナソニック電工(株)製:埋込型WF3630B、露出型WK36301B					

※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。 ※電源は200V・30A専用回路を設けてください。

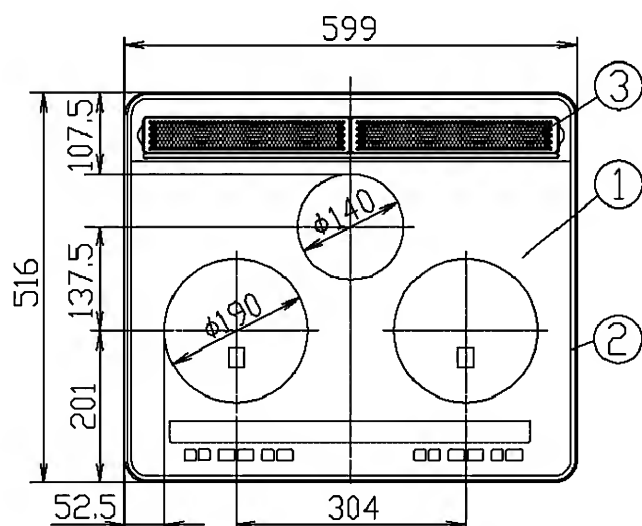
取 付 け 穴 ワークトップの開口部寸法 (単位: mm)



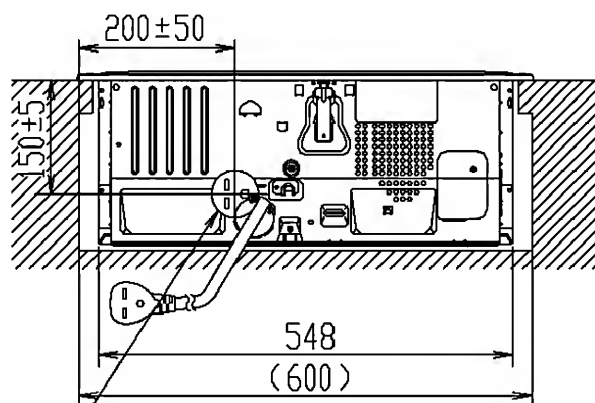
キャビネットの後方に背板がある場合 (単位: mm)



平面図



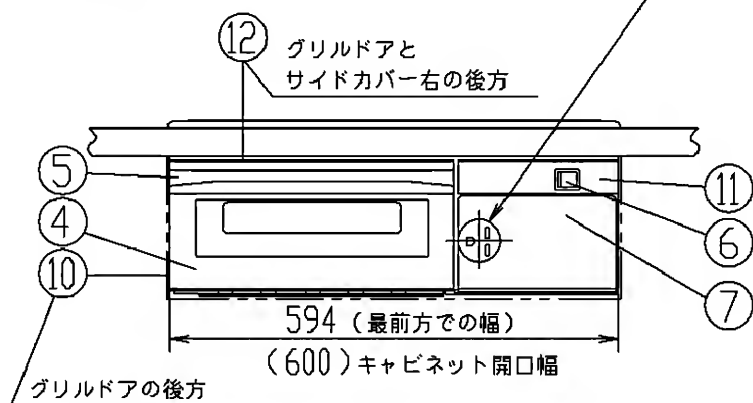
背面図



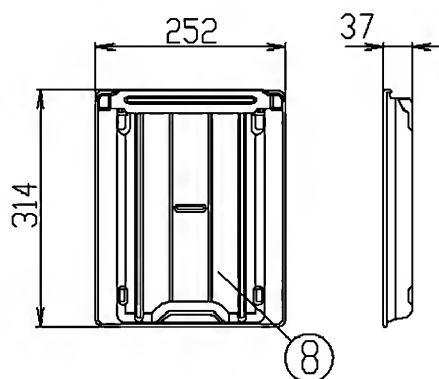
コンセント位置を示す

(注) ☆1の奥行650未満の場合は、
コンセントは埋込型をお使いください。
コンセントの方向に注意してください。

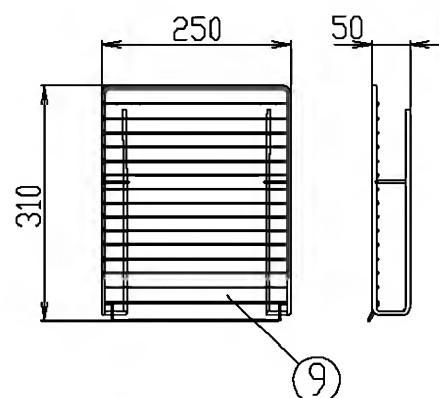
正面図



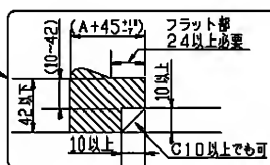
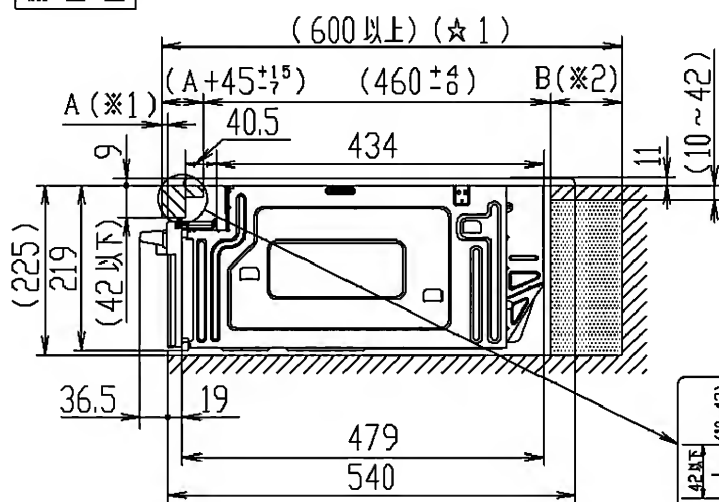
グリル受け皿



グリル焼き網



側面図



※1。A寸法は、ワークトップ前面とキャビネット前面（機器本体前面）との差です。

※2。B寸法が80mm以上あればパナソニック電工（株）製（WK36301B）の露出コンセントが使えます。